



HIPFOOD

jouw trendy foodtruck à la carte

een "Hip" concept voor een onvergetelijke dag

HIPFOOD garandeert je gerechtjes die de test met de betere restaurants uit Spanje, Frankrijk en Italië met glans weerstaan. HIPFOOD gebruikt enkel versbereide producten van de hoogste kwaliteit. De unieke Citroen replica type H met zijn retro interieur zorgt meteen voor extra sfeer.

Jij kiest en wij zorgen voor een perfecte afwerking

referenties

Copahome - KBC - Mayerline - Turbos Hoet - Tournee Flandrienne - Markant - Rotary
Railtechniek BV - Intermat - The Truck Company - Miller Graphics
diverse particulieren

Onze fijne formules

[prijzen excl. 12% btw] • -12 jaar: halve prijs]

[éénmalige opstartkost van 100 € onder 25 pers. of totaalprijs minder dan 400 €]

Formule 1: ONZE SPECIALITEIT: GUSTOSI ANTIPASTI

degusteren en aperitieven:

- **COMBINATIE** 4 bordjes: € 24 p.p. + 6€ per extra bordje
- **BORDJE A VOLONTÉ: € 10 p.p.**

TE KIEZEN UIT:

-12 jaar
HALVE
PRIJS

LEKKERS UIT SPANJE

- Een selectie van enkele Spaanse chorizo op bordje: Serrano, Mayoral en Bellota
- Degustatie van 3 x worst: Serrano, Bellota en Gran Reserva
- Een selectie v/d beste Spaanse hammen op een bordje :: bordje met enkel Pata Negra optioneel (+€10 extra p.p.)

FRANSE EN HOLLANDSE WEEKDIEREN

- Bordje Oesters Guillaudeau / Zeeuws / Oesters plat - koud of warm aangeboden

WARME GERECHTJES (show cooking) met pide of pasta geserveerd.

- Bordje warme oesters met prei, champagne en lichte room
- Krokante gegrilde scampi met look op een warm broodje
- Scampi met radijs, kerstomaat, cajun en een verse pasta
- Huisgemaakte hamburger met krokante groentjes
- Ovengebakken Belgische beenham met Tierenteyn saus en krielaardappeltjes
- Veggie plankje met knapperige groentjes en groentenburger
- Veggie bruschetta met tomaat, look en formaggio Italiano
- Panzerotti ricotta en spinaci & salsa al parmigiano
- Panko gefrituurde scampi en calamares met verse tartaar
- Zalmrolletjes met gebakken zeekraal, croutons en balsamico
- Vleesballetjes in cognac champignonsaus
- Zesrib in cognac champignonsaus (+4€ extra p.p.)
- Pasta Vongole met kerstomaatjes en witte wijn (+4€ extra p.p.)
- Tortelli ai crostacei e salsa di frutti di mare picante (+4€ extra p.p.)
- Agnoli con tartufo e stracchino & salsa di formaggi Italiani (+4€ extra p.p.)
- Huisgemaakte bouillabaise met zuiders accenten (+4€ extra p.p.)
- Kortgebakken tonijn met zongedroogde tomaatjes in crème van hazelnoot (+4€ extra p.p.)

ITALIAANSE DESSERTS

Een buffetaanbod van

- Gelato Vaniglia, Fragola, Gelato Cioccolato, Stracciatella, Nocciola, enz... enz...
- Sorbetto Lampone, Fragola, Limone, Cassis, Pera, enz... enz
- Soufflé Pistacchio en al Cioccolato
- Tartuffo Nero, Café en Limoncello
- Nougat Glacé
- Tiramisu de Martinucci
- Sorbet van limoen met espuma van limoncello
- **Assortiment Mix van desserts: 10€**

FRANS DESSERT

- Puntzakje met diverse harde kazen en Turks brood

Formule 2: ITALIE: OP EN TOP HIP

-12 jaar
HALVE
PRIJS

ITALIAANSE PASTA's: à volonté • €15 p.p.

HIPFOOD serveert 6 verschillende soorten huisgemaakte verse pasta sauzen en 3 verschillende verse pasta's met bijpassende verse kruiden, kazen en garnituur.

- Pasta's : Maccheroni al Torchio, Strozzapreti, Taglioline Gialle
- Sauzen : Bolognese, Arrabiata, 4 formaggi , Thaise Curry, Pesto: telkens met de gepaste topping

ITALIAANSE PIZZA's : alle pizza's à volonté • €15 p.p.

We bereiden verse artisanale pizza's in een echte pizza oven. U hebt de keuze uit verschillende verse pizza's:

Pizza Margherita, Pizza Hawaii, Pizza 4 kazen , Pizza Chorizo, Pizza Fungi, Pizza Italiaans gehakt, Pizza zalm met spinazie, Pizza tonijn met kappertjes

Het deeg wordt altijd de dag zelf bereid met verse ingrediënten en uiteraard verse kazen, super vers vlees en dauwfrisse groentjes.

ITALIAANSE DESSERTS MIX • € 10 p.p.

Een buffetaanbod van

- Gelato Vaniglia, Fragola, Gelato Cioccolato, Stracciatella, Nocciola, enz... enz...
- Sorbetto Lampone, Fragola, Limone, Cassis, Pera, enz... enz...
- Soufflé Pistachio en al Cioccolato
- Tartuffo Nero, Cafe en Limoncello
- Nougat Glacé

COMBINATIE PASTA PIZZA à volonté €20 p.p.

COMBINATIE PASTA PIZZA & DESSERT à volonté €30 p.p.

Pizza's worden door ons geserveerd in 8 stukken, zodat iedereen eens alles kan degusteren.



Formule 3: Vis/vlees/schaaldier op de "GREEN EGG"

Formule 4: De hipste hamburgers • € 15 p.p.

Verschillende vlees-, vis- en veggieburgers à volonté met krokante groentjes, lekkere sauzen en heerlijk afgebakken in jouw cuisson. Met eigenwijze toppings zoals nachos en onionrings.

Angus Beef • Crunchy Chicken • Fish Burger • Rode Biet Burger • Avocado Burger

Wil je de hamburger-formule combineren met Mexicaanse streefood (met o.a. hotdogs chicken en Jalapeno Cheese: + 5€

Formule 5: Oosters: zoet, zuur, pikant

4 bordjes: 24€ en 6€ per extra bordje

- Mini-loempias in chilisaus
- Wrap met krokante kip & Thaise salade
- Pikante pasta Bolognaise met Oosterse toets
- Gebakken gamba met broccoli & currysous
- Kippenspies in curry met mango en/of ananas
- Kortgebakken tonijn met rijstnoedels en Thaise dressing
- Gehaktballetjes of runderlapjes met pindasous en gebakken rijst
- Oosterse spinaziesoep met rivierkreeftjes
- Kalkoen met groene pikante curry en basmatirijst

-12 jaar
HALVE
PRIJS

Formule 6: All you can eat • 25€ p.p.

Speciaal voor wie nooit genoeg heeft: 4 soorten pasta, 6 soorten pizza's en 5 soorten hamburgers. Zoveel als je wilt. 20 personen = 2 uur, 30 personen is 3 uur en grotere groepen = 4u. • Voor wie nooit genoeg heeft, is er nu meer dan genoeg.



HERFSTFORMULE

- Trio van wildpaté met toast en chutney €6
- Everzwijnragout met trappistenbier en ravioli van boschampignons €8
- Fazantefilet met puree van pastinaak en pomme gratin €8
- Wilde eend, aardappelkroketjes en grand marnier saus €8
- Reefilet met wilde champignons en rösti €10
- Ragout €8
- Warme appelbeignet met roomijs €6

Alles vers klaargemaakt ter plaatse in onze Foodtruck.

En als je wilt met aangepaste wijntjes! Alles ter plaatse klaargemaakt in onze foodtruck!

WINTERFORMULE

BBQ, raclette, goulash, tartiflette en warme/sterke drankjes en nog veel meer. Voor een super BUITENFEESTJE

vanaf 20 €/pp

ZUIDERSE LENTE-ZOMERFORMULE - vanaf 1 april

TAPAS à 6€ per portie

- Tortilla de patatas en chorizo: lekkernij, gekende Spaanse tapas
- Pan con tomate: gegrild lookbrood met olijfolie en tomaatjes
- Scampi en pulpo a la plancha: gebakken scampi en inktvis met een pikante chilisaus
- Albondigas: spaanse gehaktballetjes in tomatensaus
- Pescaito frito: gefrituurde visjes geserveerd met verse tartaarsaus
- Grilled padron: niet pikante pepers of erwten gebakken in olijfolie met grof zeezout

PAELLA IBERICO à 15€/pp

Dè originele vers gemaakte paella met kip, calamares, grote garnalen, mosselen, rijst en chorizo

Tapas en paella zijn combineerbaar

-12 jaar
HALVE
PRIJS

HIPPE DRANKJES

- Prosecco, Cava, Champagne en wijnen
- Biertjes en frisdrank
- HIPPE Cocktails met garnituur
- Zelfgemaakte non alcohol aperitieven met komkommer, gember en rode vruchten
- Frisdranken

HIPFOOD regelt alles!

Wij brengen kartonnen bordjes, servetten, verse kruiden en alle bijhorende garnituur mee. Bovendien bieden we naast onze drinks en food en vriendelijk personeel ook nog extra diensten aan om jouw feest of evenement op en top HIP te maken : PA geluidsinstallatie, verlichting, hippe muziek van de jaren 70/80/90/00...en alle soorten feestmateriaal om jou en jouw gasten een onvergetelijke dag te bezorgen.

> Check ook eens onze '**Hipfood' Playlist op Spotify**: gratis méér dan 200 songs, goed voor 10u. zorgeloze muziek.

Op vraag voorzien wij ook lactose – of glutenvrije gerechtjes

Attesten en certificaten

Favv licentie
machtiging ambulante handel

Faciliteiten die moeten aanwezig zijn

water en mogelijk ook 220 V - 16 Amp.

Afmetingen foodtruck

Breedte 274cm hoogte 276cm lengte 636cm

Standaardprijzen:

Optionele mensen voor bediening uiteraard mogelijk

Vervoer: €1 per km vanuit Tielt

Prijzen excl. 12% btw

Eénmalige opstartkost van 100 € onder 25 pers. of totaalprijs minder dan 400 €

[vb: Tielt Gent = 34km heen en terug = € 68]

